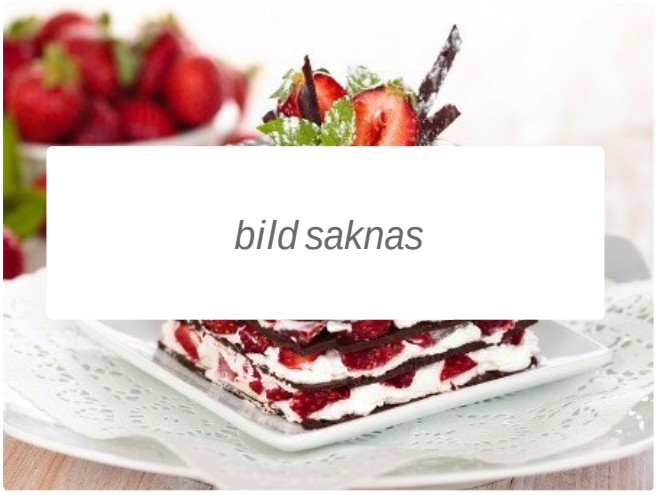


inköpslistan.se

Av: Iréne

Övrigt, Efterrätt

BÄRPAJ MED MANDELTÄCKE

Ingredienser

Pajdeg
3,5 dl vetemjöl
2 msk strösocker
150 g smör
1 st ägg *(endast gulan)*

Fyllning
jordgubbar *(eller andra färska bär)*
strösocker
vatten *(en aning)*

Mandeltäcke
150 g mandelmassa
1 st ägg *(både gula & vita)*
2 st ägg *(endast vitorna)*

Till servering
glass vanilj *(mjukrörd)*
vispgrädde

Gör så här

Hacka ihop mjöl , socker och smör. Sätt till äggulan och arbeta snabbt ihop degen. Låt vila i kyl 1 timme.

Smält bären till kompott med lite socker och en aning vatten, på svag värme. Låt svalna.

Kavla ut degen och klä en vattensköljd form. Nagga degen och förgrädda pajskalet ca 15 minuter i 225 grader.

Rör ut mandelmassan med det hela ägget.
Vispa de 2 vitorna till hårt skum och vänd försiktigt ner i madelmassan.

Lägg kompotten i pajskalet, täck med mandeltäcket och grädda ytterligare ca 15 minuter.